

Domaine La Doussinière

— Des rouges biologiques, le fruit pour signature.

À Montcaret, en Dordogne, le Domaine La Doussinière cultive le Merlot et le Cabernet Franc sur un terroir argilo-calcaire. Les vieilles vignes plantées en 1955 sont au cœur de son identité.

Sébastien Chotard, propriétaire-récoltant, vous invite à découvrir des vins qui privilégient l'expression du fruit, la fraîcheur et l'équilibre. L'Originel, L'Authentic et L'Essentiel proposent trois façons de découvrir le domaine : la signature du vigneron, l'ancrage périgourdin et le lien au vignoble de Bergerac.

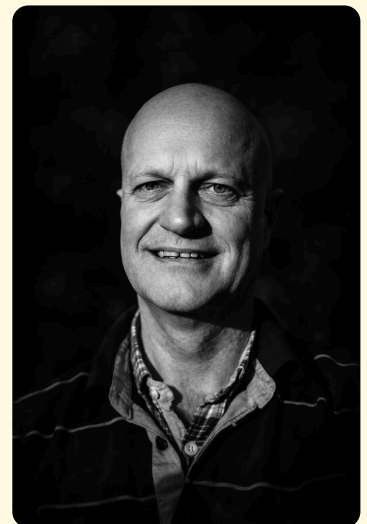


Une nouvelle vie, un retour aux origines

Après un parcours dans les nouvelles technologies, Sébastien Chotard a souhaité, à l'approche de la cinquantaine, se tourner vers un métier plus proche de la terre. L'amitié avec un homme au parcours semblable, qui avait déjà franchi ce pas, a ouvert la voie à son propre projet viticole.

Sa famille possédait des terres agricoles dans la région nantaise. En acquérant des vignes à Montcaret, il renouait avec cette histoire familiale. Le nom La Doussinière, emprunté à un lieu-dit de Sucé-sur-Erdre, fait le lien entre ces racines et ce nouveau chapitre.

Donner ce nom au domaine s'est imposé naturellement. Celui de son premier vin, L'Originel, prolonge la même idée : un retour aux origines, devenu un projet personnel ancré dans la vigne.



SÉBASTIEN CHOTARD
PROPRIÉTAIRE-
RÉCOLTANT

Nos vins



L'Originel VIN DE FRANCE · MILLÉSIMES 2024 ET 2023

Le fruit, la signature du vigneron.

L'Originel exprime le retour aux origines qui a donné naissance au projet de Sébastien Chotard. Le Merlot et le Cabernet Franc s'y expriment dans un style fruité, avec un élevage sans bois qui préserve la personnalité du millésime. Un vin à découvrir pour lui-même, au fil d'un repas et de vos envies d'accords.

MILLÉSIME 2024

Un fruit rouge expressif, une bouche souple et une finale fraîche. À servir avec des volailles rôties, des viandes blanches ou des charcuteries fines.

Assemblage : 67 % Merlot, 33 % Cabernet Franc.

Service : 15 à 17 °C.

MILLÉSIME 2023

Une expression fruitée, une trame tannique affirmée et une finale persistante. À servir avec des viandes grillées, de l'agneau ou des fromages affinés.

Assemblage : 55 % Merlot, 45 % Cabernet Franc.

Service : 16 à 18 °C.



L'Authentic 2024

IGP PÉRIGORD

Le Périgord à votre table.

Issu des vieilles vignes de Montcaret, L'Authentic inscrit la découverte du domaine dans son ancrage périgourdin. Son fruit généreux, sa souplesse et sa fraîcheur accompagnent une cuisine de partage : magret de canard, confit ou volailles rôties. L'élevage sans bois laisse toute sa place au fruit.

67 % Merlot, 33 %

Cabernet Franc.

Service : 15 à 17 °C.



L'Essentiel 2023

AOP BERGERAC

Un Bergerac à partager à table.

Avec L'Essentiel, le domaine propose un rouge de l'AOP Bergerac issu de ses vieilles vignes de Merlot et de Cabernet Franc, sur les sols argilo-calcaires de Montcaret. Le fruit, la trame tannique et la fraîcheur trouvent leur place auprès d'un agneau rôti, d'un plat de canard ou de fromages affinés.

L'élevage en cuve béton préserve l'expression du vin, sans apport boisé.

55 % Merlot, 45 %

Cabernet Franc.

Service : 16 à 18 °C.

Une signature commune, des millésimes à découvrir

Deux cépages, des vieilles vignes et un élevage sans bois.

Le Merlot et le Cabernet Franc composent les quatre références présentées ici. Cultivées en agriculture biologique, les vignes s'inscrivent dans le terroir argilo-calcaire de Montcaret.

Pour ces vins, la vinification est réalisée en cuves inox, avec une cuvaison d'environ trois semaines. Après la fermentation malolactique, l'élevage se poursuit en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille. L'absence d'élevage sous bois laisse le fruit au premier plan.

Le millésime 2024 privilégie fraîcheur et souplesse. Le 2023 présente une trame plus affirmée, tout en conservant le fruit et l'équilibre recherchés au domaine.

REPÈRES COMMUNS

Vins rouges biologiques. 13 % vol.
Bouteilles de 75 cl, cartons de 6. Élevage en cuve béton, sans bois.

Consulter la gamme et les fiches techniques.

Retrouvez les informations détaillées et les conseils de service sur les fiches de chaque référence.

Quelques tables parmi nos références

Le Manoir de la Régate à Nantes, La Mare aux Oiseaux à Saint-Joachim et Omija à Nantes figurent parmi les références gastronomiques du Domaine La Doussinière.

Découvrons les vins ensemble

Vous recherchez un vin pour votre cave ou votre carte ?

Échangeons sur les styles que vous recherchez, les plats que vous souhaitez accompagner et votre sélection actuelle. Contactez Sébastien Chotard pour organiser une dégustation et connaître les disponibilités ainsi que les conditions professionnelles.



Domaine La Doussinière **SÉBASTIEN CHOTARD · PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT**

1 impasse de la Croix · 24230 Montcaret · Dordogne · France

ladoussiniere@gmail.com

[+33 6 22 67 18 21](tel:+33622671821)

VIN.LADOUSSINIERE.FR